# *CONFITURE DE PIMBINA CHAÏ*

*<u>MODE D'EMPLOI :</u>*

- Équeuter les fruits de la viorne trilobée « pimbina » et les passer sous l'eau froide pour les nettoyer. Placer les fruits dans un chaudron en les recouvrant d'eau froide. Laisser à peine quelques centimètres au-dessus du niveau des fruits. Environ 4 tasses de fruits frais d'un beau rouge vif seront requises.

  N.B : Vous pouvez inclure lors de la cuisson, des pelures de pommes nettoyées et le cœur de celles-ci si vous préférez ne pas utiliser de pectine commerciale (La pelure de 6 grosses pommes suffiront avec leurs cœurs).

- Utiliser un pilon pour écraser les fruits et porter à ébullition en laissant cuire doucement pendant 1 heure. Retirer du feu.

- Utiliser un tamis chinois et le placer au-dessus d'un grand bol. Verser les fruits cuits dans le tamis pour récupérer le jus du pimbina. Utiliser une cuiller à bois pour écraser la pulpe et la faire ressortir à l'extérieur du tamis. Ajouter cette pulpe au mélange contenu dans le bol.

- Remettre le contenu du bol incluant le jus et la pulpe de pimbina dans votre chaudron en ayant au préalable mesuré la quantité obtenu puis y ajouter le sucre dans les proportions suivantes : ½ tasse de sucre / tasse de jus si vous utiliser la pectine commerciale mais la même quantité de sucre que de jus si vous utiliser la pectine obtenue avec la pomme.

- Ajouter au mélange : 2 bâtons de cannelle, 2 graines de cardamome, un morceau de gingembre frais sans pelure, 1 noix de muscade ou du macis, 4 piments de la Jamaïque et 2 anis étoilés. Porter à ébullition tout en écumant régulièrement et y ajouter un sachet de pectine si vous avez omis celle à base de pommes. Cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que la confiture ait la consistance requise avant de la verser dans les pots stérilisés. Retirer au préalable ces épices ayant cuits au mélange, à cette étape.

  N.B : En ajoutant quelques rondelles de citron au mélange à cuire, cela atténuera passablement l'odeur de « petit pois vert » du fruit à la cuisson. Une poche de thé chaï peut vous simplifier la vie si vous ne disposez pas de tous ces épices. À cuire avec le sucre et le jus puis retirer en fin de cuisson.